

Nos menus

Nous avons à cœur de vous proposer un menu-carte qui évolue au rythme des saisons et des arrivages de nos artisans producteurs locaux. Fidèles au circuit court, nous privilégions des produits frais et vivants, contribuant ainsi à réduire l'empreinte carbone du restaurant. Selon les récoltes et les aléas climatiques, la carte est susceptible d'évoluer au fil des jours.

2 TEMPS 30 €

Uniquement du mercredi au vendredi midi et hors jours fériés

Entrée | Poisson ou Viande
Ou
Poisson ou Viande | Dessert
(Supplément fromage 10€)

3 TEMPS 40 €

Entrée | Poisson ou Viande | Dessert
(Supplément fromage 10€)

4 TEMPS 50 €

Entrée | Poisson ou Viande
Fromage au choix | Dessert

POUR LES PLUS JEUNES (-12 ans) 3 TEMPS 19 €

Entrée | Poisson ou Viande | Dessert
En portion adaptée

6 TEMPS 70 €

Entrée | Poisson | Pause fraîcheur | Viande
Fromage | Dessert

Proposé à l'ensemble de la table



Inspiration du moment, ci-dessous, évolutive, selon les saisons et les arrivages

L'ENTREE

Le biscuit à la mousse de sandre, haricots verts, melon et pêches,
Sorbet à l'oxalis pourpre et à la berce des montagnes

LES PLATS

La truite Fario d'Echeville, risotto de lentilles Iséroises,
Courgettes et petits pois en texture, émulsion aux pousses de sapin du Vercors

•

Le filet de poulet fermier cuit basse température,
Caviar d'aubergines et pommes de terre grenailles,
Sauce émulsionnée au citron fermenté & ail rôti

LES FROMAGES

L'Assiette de fromages affinés de notre Terroir & condiments aux noix
ou
Le Saint Marcellin et le savoureux de la ferme des Caillats cuisinés au vinaigre NX,
Sarrasin soufflé et huile d'herbes potagères

LE DESSERT

Tarte Amandine à la framboise et à l'abricot, sorbet à l'abricot et au thym citron